MARLEY SPOON

Zarte Hähnchenschnitzel

dazu Kartoffelsalat mit Ei

30-40Min. 3-4 Personen

Einen leckeren Kartoffelsalat möchten wir zu keiner Jahreszeit missen! Heute servierst du ihn klassisch mit Mayonnaise und Ei, dazu gibt es zarte Hähnchenschnitzel und feinnussigen Feldsalat. Ein Spritzer Zitrone darf hier natürlich nicht fehlen. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Semmelbrösel [1]
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zitrone
- 3 Päckchen Mayonnaise [3,10]
- 1 Packung Feldsalat
- 4 Eier [3]
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl [1]
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Kalorien 686.0kcal, Fett 31.5g, Eiweiß 42.1g, Kohlenhydrate 53.3g

1. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für **2 Eier** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, **2 Eier** hineingeben und in 8Min. hart kochen. Die **restlichen Eier** nicht mitkochen, sie werden später noch benötigt. Die **gekochten Eier** mit kaltem Wasser abschrecken, kurz abkühlen lassen und schälen.

2. Kartoffeln kochen

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, größere **Kartoffeln** halbieren. Im kochenden Wasser in 15–20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und kurz abkühlen lassen.

3. Salatsauce vorbereiten

Die **gekochten Eier** halbieren und fein hacken. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Mayonnaise** mit den **Lauchzwiebeln**, 50ml Wasser, Salz, Pfeffer und 2–3TL Essig verrühren, dann das **gehackte Ei** vorsichtig unterheben.

4. Kartoffelsalat zubereiten

Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm große Scheiben schneiden. Die **Salatsauce** vorsichtig mit den **Kartoffeln** vermengen. Ggf. noch etwas Wasser hinzugeben und nach Wunsch erneut mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

5. Schnitzel panieren

Die **Hähnchenbrust** schräg in je ca. **4 dünne Schnitzel** schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **restlichen Eier** mit einer Gabel verquirlen. Die **Schnitzel** nacheinander in etwas Mehl wenden, durch die **verquirlten Eier** ziehen und in den **Semmelbröseln** wenden, bis sie gut bedeckt sind. Die **Panade** leicht andrücken.

6. Schnitzel braten

Die **Schnitzelchen** in einer großen Pfanne mit 1–2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2–3Min. von beiden Seiten knusprig braten. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Den **Kartoffelsalat** mit den **Schnitzeln** und dem **Feldsalat** anrichten. Etwas **Zitronensaft** aus den **Zitronenspalten** über den **Salat** pressen und die **restlichen Zitronenspalten** zum **Fleisch** servieren.